





BIBIMBAQ DE BOEUF AUX LÉGUMES

Ingrédients

- 300 g de riz rond
- 200 g d'émincés de rumsteck de bœuf
- 4 gousses d'ail & 2 oignons
- 30 g de gingembre frais
- 12 cl de sauce soja
- 10 g de sucre en poudre
- 12 cl d'huile de sésame
- 45 cl d'eau
- 50 g de pousses de soja
- 100 g pousses d'épinard sautés
- 50 g de carottes coupées en bâtonnets
- 1 filet d'huile de sésame
- 4 œufs
- 50 g de kimchi
- 10 g de graines de sésame blanches



Préparation

1. Rincer le riz à l'eau claire et le cuire selon les indications du paquet. Égoutter.
2. Émincer le bœuf. Éplucher et hacher le gingembre et l'ail. Dans un bol, mélanger le sucre avec la sauce soja, le sel, le gingembre, l'ail haché et ajoutez l'huile de sésame. Déposez la viande dans le mélange et laissez mariner au frais une heure.
3. Assaisonner les épinards, les carottes, et les pousses de soja avec un filet d'huile de sésame, le sel et les graines de sésame, puis réserver.
4. Éplucher et émincer les oignons. Dans une poêle d'huile chaude, faire revenir les oignons puis ajouter la viande avec sa marinade. Faire sauter rapidement.
5. Cuire les œufs au plat. Répartir le riz dans des bols, déposer les légumes, le kimchi, la viande et l'œuf cuit au centre. Saupoudrer le tout de graines de sésame et ajouter 1 C A S de sauce épicée.

